

AMANIDES I PLATS

Nòrdica - fulles tendres, salmó fumat, salsa de iogurt, anet	6,90€
Xatonet - fulles tendres, bacallà, tonyina, anxova, romesco	9,60€
Cruixent - fulles tendres, brossat, ceba cruixent, vinagreta agredolça	6,40€
Sur le pont d'Avignon - fulles tendres, magret d'ànec curat, pesto rosso, vinagreta	9,20€
Carpaccio de bou - escames de parmesà i salsa ponzu	10,80€
Carpaccio de bacallà - oli, tomàquet, olivada i tàperes de Menorca	12,40€
Coca de verdura amb bacon i tàperes	7,00€
Coca del dia	7,00€

50G / 100G

50g / 100g de pernil de "de cebo"acabat de tallar	9/18€
50g / 100g de pilota de Cantonigròs	4/8€
50g / 100g de llonganissa de les Basses	8/16€
50g / 100g de magret d'ànec curat	7/14€

UN PARELL DE TORRADES DE PA ARTESÀ

Carboneres - Esberginia escalivada & gorgonzola & confitura de tomàquet	6,50€
Ave, Cesar - Crema fines herbes, endivia escalivada, cruixent de pollastre	9,20€
Dominique - Rilletes d'ànec & cornichons	11,50€
Marif - Foie mi cuit & figues al brandy & sal negra	12,60€
Provença - Tomàquet & ceba tendra & tou de til·lers & tapenade	9,60€
Destructor imperial - Camot torrat & formatge de Maó & fonoll marí	8,80€
Sobrassada torrada & mel & fonoll marí	9,40€

ENTREPANS

FOCCACIA

14- Ben fumat (salmó fumat, crema de formatge, encurtit, enciam)	7,40€
15- Xancleta (escalivada, anxoves)	7,20€
16- Rus (tonyina, mahonesa, ceba tendra, tàperes)	5,80€
17- Vegà (burger de seitàn, enciam, tomàquet, crema de curry i mango)	6,50€

PA DE SÈGOL

18- Ibèric (pernil ibèric, tomàquet)	8,50€
19- Fogassa (formatge artesà de Menorca)	7,00€
20- Collsacabra (butifarra, brie, mostassa)	7,60€
21- Menorca (sobrassada torrada i formatge de Maó)	8,80€
Racció de pa	1,50€
Sense glúten	2,00€

POSTRES

Brownie amb oli i sal negra	6,00€
-----------------------------	-------

VINS

BLANCS

Petit Albet 2014 (ecològic, Penedès)	copa 3'50-14,00€
Petit Bernat Blanc 2016 (ecològic, Macabeu, Malvasia, Plà de Bàges)	copa 3'50-16,00€
Martúe 2015 (Chardonnay, pago Campo de Guardia)	19,00€
Garoina 2015 (Chardonnay, Empordà)	22,00€
Ginesta 2017 (Gewürztraminer, Penedès)	29,00€

NEGRES

Petit Bernat 2015 (ecològic, Plà de Bàges)	copa 3'50-16,00€
Ulls Negres 2014 (Garnatxa, Empordà)	18,00€
Pasión de Bobal 2016 - (Bobal, Utiel-Requena)	20,00€
Dido 2013 (Cabernet, Garnatxa, Merlot, Montsant)	24,00€
Bigardo (Tinta de toro, Toro)	26,00€



ESPAI GASTRONÒMIC

★ **REFECTORI** ★

GUST PER LA MÚSICA

